

Corso di Formazione
Aggiornamento Somministrazione Alimenti e Bevande
Corso n° 19/2023

(Legge Regionale 29 dicembre 2006, n.38 e s.m.i.)

Emissione PDF: 06/05/2024

CORSO DI FORMAZIONE

19_2023 - Aggiornamento Somministrazione Alimenti e Bevande

Durata h: 16 - n° Lezioni: 4 - dal 12/06/2023 al 19/06/2023

Il corso si svolgerà presso le seguenti sedi:

Sede teorica: Enisus & Co. S.r.l. Via Martiri del XXI, n° 110, 10064 Pinerolo (TO)

CALENDARIO

Date	Orari		Modulo	Docente
lunedì 12 giugno 2023	dalle 09:00	alle 13:00	SAB_AGG_IGIENE_SANITA	MIRABELLA VERONICA
lunedì 12 giugno 2023	dalle 14:00	alle 18:00	SAB_AGG_HACCP	MIRABELLA VERONICA
lunedì 19 giugno 2023	dalle 09:00	alle 13:00	SAB_AGG_SICUREZZA_TEST	MIRABELLA VERONICA
lunedì 19 giugno 2023	dalle 14:00	alle 18:00	SAB_AGG_APPROFONDIMENTI	ROSTAGNO Dott.ssa MARISA

MODULI DIDATTICI

SAB_AGG_IGIENE_SANITA

Igiene e Sanità

- Fattori di Insalubrità delle sostanze alimentari
- Igiene dei locali
- Responsabilità del commerciante
- Preparazione e conservazione dei cibi
- HACCP
- Attualità e problematiche emergenti correlate agli alimenti e all'alimentazione
- Qualità nazionale degli alimenti e azioni utili per migliorarne l'offerta, la disponibilità e la riconoscibilità

SAB_AGG_HACCP

Sistema HACCP

- Motivazioni all'interesse per l'igiene
- HACCP: che cos'è?
- Riferimenti Normativi: "Igiene Alimentare e Sistema HACCP Reg. CEE n. 852/853/854/882/2004 - D. Lgs. 178/02"
- Contaminazione e conservazione degli alimenti
- Malattie trasmesse da alimenti
- Procedure di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature
- Igiene personale

SAB_AGG_SICUREZZA_TEST

- Misure generali di tutela
- Obblighi del datore di lavoro
- Obblighi del lavoratore
- Dispositivi di protezione individuale
- Formazione ed informazione del lavoratore
- Test di verifica finale

SAB_AGG_APPROFONDIMENTI

Approfondimenti e aggiornamenti nelle materia di igiene, sanità e sicurezza con particolare riferimento all'aspetto legislativo e normativo anche sulla base di indicazioni e adempimenti previsti dai soggetti pubblici competenti.

ASPETTI DIDATTICI E ORGANIZZATIVI

Normativa

(Legge Regionale 29 dicembre 2006, n.38 e s.m.i.)

Obiettivi Corso

Il corso vuole fornire un'adeguata formazione e informazione su: Corso di Formazione obbligatorio di Aggiornamento professionale per gli operatori in attività nel comparto della Somministrazione al pubblico di Alimenti e Bevande

Partecipanti

Numero massimo partecipanti: 20 unità per i corsi di formazione. Percentuale massima di ore di assenza: 10%

Regolamento corso e contratto formativo

Disponibile online sul sito internet dell'ente.

Metodologia didattica

Proiezione slides, filmati, case history.

Il percorso formativo è caratterizzato da una metodologia didattica interattiva e applicata su casi reali. Al partecipante viene fornito il materiale didattico utile a completare la formazione frontale. Il materiale costituisce una concreta possibilità di consultazione costante e di continuo aggiornamento. Per ogni corso viene predisposto un Registro Presenze sul quale ogni partecipante apporrà la propria firma.

Docenti

Tutti i docenti hanno una formazione e competenze pluriennali in relazione alle specifiche docenze.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Test e domande individuali

Attestato

Al termine del corso verrà consegnato l'Attestato di frequenza successivamente alla verifica dell'apprendimento secondo la modalità prevista oppure al superamento dell'esame finale presso parti terze esterne.

Requisiti minimi partecipanti

Essere titolare di esercizio o loro delegato in attività del comparto della somministrazione di alimenti e bevande già in possesso dei requisiti professionali di cui all'art.71 comma 6 d.lgs. 59/2010 e s.m.i.

Idoneità sede

Il corso di formazione viene svolto presso una sede idonea, la cui idoneità è stata verificata antecedentemente la prima erogazione del corso. La segreteria effettua prima dello svolgimento delle lezioni una pre-verifica con check-list del mantenimento dell'idoneità dell'aula. Per i corsi di formazione effettuati presso altra sede il docente verifica l'idoneità della struttura, inoltre per i corsi di formazione sulle attrezzature ed ove prevista la prova pratica, il docente verifica anche l'idoneità delle attrezzature, come richiesto dalla normativa vigente in materia.

Check-list aula: stato dell'aula, pc, proiettore, schermo, prese elettriche, sedie, lavagna a blocchi con pennarelli, riscaldamento/climatizzazione ed attrezzature.

Specifiche calendario

Si rende noto che durante lo svolgimento dell'attività formativa, il calendario del corso potrebbe subire delle modifiche che saranno comunicate ai partecipanti. Corso somministrato in lingua italiana. Agli stranieri è richiesta la comprensione della lingua italiana scritta ed orale.

Archivio generale della formazione

Tutta la documentazione del corso sarà conservata dall'Ente secondo la modalità prevista dalla normativa vigente in materia e dall'SGQ.



SEGRETERIA DIDATTICA

ORARIO: Lun-Ven 8:30 - 12:30 | 14:00 - 18:00

✉ **info@enisus.com**

☎ **0121.376768**

☎ **0121.376768**